



Sandwich mexicain au bœuf

avec piments poblanos grillés

20 MIN



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus. Merci de votre compréhension. Bon appétit!



Steak de bœuf



Petit pain artisan



Assaisonnement mexicain



Oignon rouge, en tranches



Lime



Piment poblano



Mélange printanier



Tomates cerises



Coriandre



Mayonnaise



Fromage monterey jack, râpé



Poudre de chipotle

BONJOUR TORTA!

Un sandwich mexicain servi chaud ou froid.

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Papier d'aluminium, essuie-tout, microplane/zesteur, petit bol, fouet, cuillères à mesurer, poêle antiadhésive moyenne, 2 plaques à cuisson, grand bol

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Steak de bœuf	285 g	570 g
Petit pain artisan	2	4
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Oignon rouge, en tranches	56 g	113 g
Lime	1	1
Piment poblano	160 g	320 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomates cerises	113 g	227 g
Coriandre	7 g	14 g
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Fromage Monterey Jack, râpé	¼ tasse	½ tasse
Poudre de chipotle	1 c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 63 °C/145 °F pour un steak médium-saignant; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. GRILLER LES LÉGUMES

Évider les **poblanos**, puis les couper en lanières de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **oignons** et les **poblanos** de **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Griller les **légumes** au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 5 à 6 min. Réserver les **légumes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



4. PRÉPARER LA SALADE

Dans un grand bol, fouetter le **jus de lime**, le **zeste de lime**, **2 c. à table** d'huile et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler l'huile et le sucre pour 4 pers). Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier**. Bien mélanger. Réserver.



2. CUIRE LE STEAK

Sécher le **steak** avec un essuie-tout. Assaisonner tous les côtés de **poudre de chipotle** et de **la moitié** de l'**assaisonnement mexicain**, puis **saler**. Dans une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **steak**. Poêler jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 1 à 2 min par côté. Retirer la poêle du feu et transférer le **steak** sur une autre plaque à cuisson. Griller sur la grille du **bas** du four jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée, de 5 à 8 min.**



5. GRILLER LES PAINS

Ouvrir délicatement les **pains**, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur la plaque à cuisson de l'étape 1. Saupoudrer de **fromage**. Griller sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 2 à 3 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



3. PRÉPARATION

Pendant que le **steak** cuit, couper les **tomates** en deux. Zester et presser **la moitié** de la **lime** (1 lime pour 4 pers). Couper **le reste** de la **lime** en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**. Dans un petit bol, mélanger la **mayo**, la **coriandre** et **le reste** d'**assaisonnement mexicain**. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Trancher le **steak**. Badigeonner les **pains** de **mayo**, puis garnir de **steak** et de **légumes grillés**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!